



BANCHETTO SPREMIPOMODORO NL5



- **OM-2820-EE** • SPREMIPOMODORE ELETTRICO NL5 NL5 400W • HP 0,37 • 2 POLI
- **OM-2830-EE** • SPREMIPOMODORE ELETTRICO NL5 NL5 600W • HP 0,60 • 2 POLI
- **OM-2812-EE** • SPREMIPOMODORE ELETTRICO NL5 NL5 1100W • HP 0,60 • 2 POLI
- **OM-2815-EE** • SPREMIPOMODORE ELETTRICO NL5 NL5 1400W • HP 0,60 • 2 POLI
- **OM-2701-E** • ACCESSORIO SPREMIPOMODORO ELETTRICO NL5

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto i **New O.M.R.A.** . La scelta dei materiali e le caratteristiche dei componenti derivano da lunghe campagne di prova che hanno permesso di giungere alla realizzazione di apparecchi estremamente affidabili, robusti e funzionali. L'apparecchio scelto diventerà per Lei indispensabile. Le consigliamo, quindi, di leggere attentamente le istruzioni per l'uso al fine di ottenere dal Suo apparecchio il massimo rendimento. Il Banchetto Spremipomodoro NL5 è idoneo anche per spremere altri frutti per ricavarne conserve, succhi e marmellate.

PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso leggere attentamente le informazioni contenute in questo libretto. Esse contengono avvertenze importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'accessorio. Conservare queste istruzioni a portata di mano; se è il caso, passare il libretto al prossimo proprietario dell'apparecchio.

- Gli apparecchi elettrici **New O.M.R.A.** rispondono alle norme valide della tecnica e rispettano la legge che regola la sicurezza degli apparecchi.
- L'apparecchio è conforme alle norme contro i radiodisturbi.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Connettere l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione pari a quella indicata sulla targhetta;

- L'apparecchio non deve essere messo in funzione se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione corrente sono visibilmente danneggiati;
 - l'apparecchio non è completamente montato e dotato di ogni sua parte;
 - si teme un difetto in seguito ad una caduta, forte urto, ecc.
- Mai sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione;
- Mai tirare il cavo di alimentazione su bordi taglienti e neppure schiacciarlo;
- Usare solo prolunghe adatte ed in perfetto stato;
- Non immergere l'apparecchio in acqua!
- Le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc.) non devono mai venire a contatto con l'acqua;
- Non conservare l'apparecchio all'aperto;
- Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato;
- Riparazioni inadeguate potrebbero essere causa di gravi pericoli per l'utente;
- Lo spremipomodoro è un apparecchio elettrico e come tale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;
- Usare durante il lavoro l'apposito pestello premiatore per alimentare il pomodoro (o altro) all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiai di legno, posate, ecc
- Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario allontanarsi anche per un tempo brevissimo, spegnerlo!

Maggio 2026

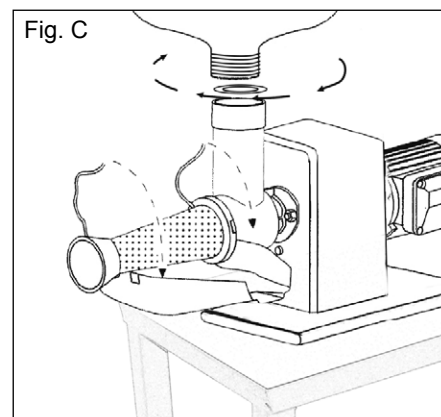
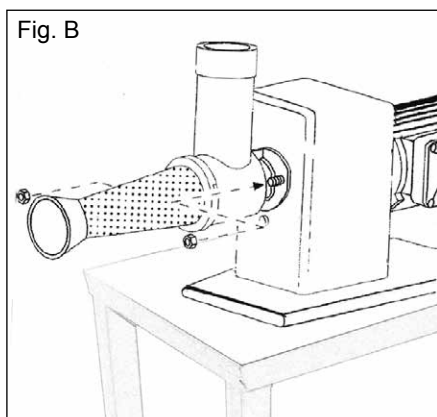
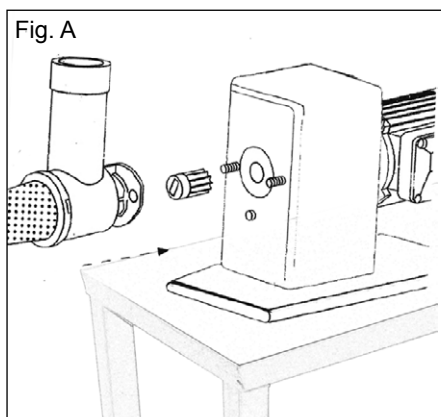
NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare accuratamente ogni singola parte dell'accessorio spremipomodoro per eliminare possibili residui di lavorazione;
- Le operazioni di montaggio e smontaggio vanno sempre eseguite con la spina del cavo non inserita nella presa della corrente;
- Evitare di azionare l'apparecchio a vuoto;
- Evitare di introdurre una quantità di pomodoro (o altro) troppo elevata all'interno del corpo (9);
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito pestello il prodotto all'interno del corpo;
- Durante il lavoro l'apparecchio deve avere la possibilità di raffreddarsi; evitare quindi di coprirlo con panni, cartoni, ecc.; lasciare sempre libera la ventola di raffreddamento; non appoggiare il motore a pareti, scatole, contenitori o altro.
- Non si assumono responsabilità per danni provocati da un uso errato e per impieghi diversi da quello previsto;
- Provvedere al corretto smaltimento differenziato del materiale d'imballaggio.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Le operazioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchio vanno sempre eseguite con la spina del cavo non inserita nella presa di corrente; il montaggio dell'accessorio spremipomodoro è estremamente semplice e veloce; l'accessorio appare interamente montato nell'imballaggio; per il montaggio sul motoriduttore procedere come segue:

- Fig.A: inserire l'innesto sinterizzato di trazione (13) nell'apposita sede e l'intero accessorio sul motoriduttore (14);
- Fig.B: con una chiave (del 12-13, non prevista nella confezione) serrare gli appositi dadi (10) stringendoli moderatamente;
- Fig.C: posizionare la vaschetta (12) nell'apposito alloggiamento e inserire l'imbuto nella sede del corpo avvitandolo con la relativa guarnizione.

INDICAZIONI GENERALI PER L'USO

- Il prodotto da spremere con l'apparecchio deve essere precedentemente tagliato in parti tali da consentirne facilmente l'inserimento all'interno dell'imbuto (11) e del corpo (9);
- Posizionare due contenitori (non previsti nella confezione), uno sotto l'estremità del filtro (1) per poter raccogliere le bucce e l'altro di maggiori dimensioni, sotto l'estremità della vaschetta (12) per poter raccogliere il prodotto spremuto;
- Usare durante il lavoro l'apposito pestello premiatore per alimentare il pomodoro (o altro) all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiai di legno, posate, ecc;
- Evitare di introdurre una quantità di pomodoro (o altro) troppo elevata all'interno del corpo (9);
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito pestello il prodotto all'interno del corpo (9);
- Durante la lavorazione il prodotto da spremere deve essere inserito in modo continuativo e costante all'interno del corpo;
- Evitare di azionare l'apparecchio a vuoto;
- Eliminare il prodotto lavorato nei primi secondi di esercizio;
- Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario assentarsi anche per pochi secondi, spegnerlo!;
- Non usare l'invertitore di marcia del motoriduttore (14) (posizione "||" dell'interruttore, se presente a seconda della motorizzazione).

MESSA IN ESERCIZIO

Dopo aver letto attentamente le avvertenze di sicurezza, le avvertenze generali e le indicazioni generali per l'uso, si può passare alla messa in esercizio dell'apparecchio:

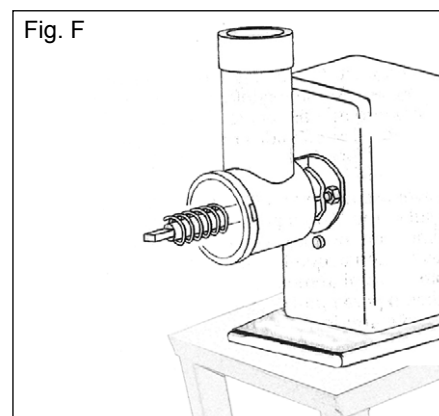
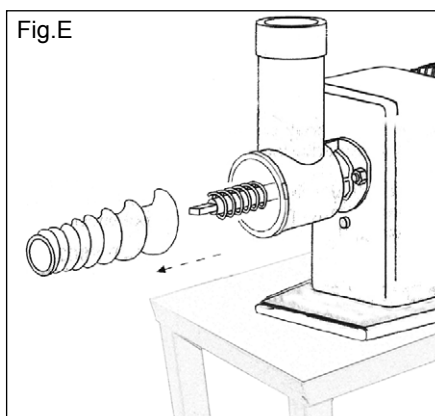
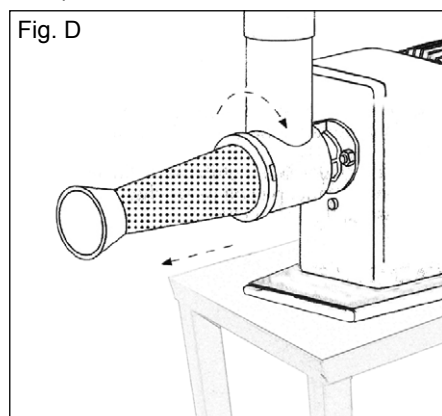
- Srotolare completamente il cavo e posizionarlo in modo tale che non causi intralcio durante il lavoro ;
- Inserire la spina del cavo nella presa corrente ;
- Mettere in funzione l'apparecchio esercitando una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: ON oppure I)

IN CASO D'INTERRUZIONE OPPURE DOPO L'USO:

Per fermare l'apparecchio, esercitare una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: OFF oppure O);

- Staccare la spina della presa corrente evitando di tirarla per il cavo;

In caso di temporanea ed improvvisa interruzione della corrente elettrica (temporali, lavori pubblici, ecc.) disinserire l'apparecchio come indicato sopra;



PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di pulire l'apparecchio, accertarsi che la spina sia staccata dalla presa di corrente; smontare accuratamente il tutto procedendo in maniera inversa a quanto descritto nella fase "montaggio dell'apparecchio"; proseguire poi come segue:

Fig.D: smontare quindi il gruppo spremi pomodoro ruotando il filtro (1) in senso orario estraendolo;

fig.E: estrarre l'elica;

fig.F: estrarre il perno, pulire manualmente il corpo (9) l'elica (2) ed il perno completo in acqua tiepida con un comune detersivo per stoviglie a mano. **NON LAVARE QUESTI COMPONENTI IN LAVASTOVIGLIE;**



solamente il filtro(1), l'imbuto (11) e la vaschetta (12) sono lavabili in lavastoviglie. Vi consigliamo di prestare la massima attenzione allo stato di usura di tutte le guarnizioni e quando necessario, sostituirle; non lavare in lavastoviglie, non immergere mai il motoriduttore (14) in acqua, non lavare con acqua le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc); consigliamo per la pulizia delle superfici del motoriduttore un panno leggermente umido. Alla fine di ogni lavoro dopo aver asciugato perfettamente il tutto Vi consigliamo di prestare la massima attenzione allo stato di usura di tutte le guarnizioni e quando necessario, sostituirle.

AVVERTENZE D'USO:

Dopo avere accuratamente lavato ed asciugato ogni particolare della macchina, posizionare il motoriduttore sul tavolo e procedere al montaggio (come in Fig. A) del corpo, perno, elica e filtro consultando il libretto di uso e manutenzione.

E' molto importante per evitare l'usura dell'elica contro il filtro, **NON AVVIARE** la macchina a secco.

SI CONSIGLIA prima d'iniziare il lavoro di passare su tutta la superficie dell'elica e del filtro (internamente) uno o più pomodori per inumidire le superfici a contatto.

A questo punto inserire il pomodoro dalla parte superiore del corpo a piccoli pezzi accendendo e spegnendo subito la macchina.

Tale operazione va ripetuta fino a quando ogni spina dell'elica è riempita di pomodoro.

Solamente ora si può accendere definitivamente la macchina per il lavoro in continuo. Qualora non si dovesse alimentare la macchina in modo continuativo si deve spegnerla.

CONSIGLI PRATICI E ACCORGIMENTI:

Cruda o Cotta?

Molte volte ci è stata rivolta questa domanda: è possibile utilizzare la macchina sia per la passata a crudo che già bollita?

È possibile eseguire ogni tipo di passata:

- per la passata **bollita sbollentata e scolata** è sicuramente più semplice da ottenere ;
- per la passata a crudo si dovrà prestare attenzione che la buccia, in particolari tipi di pomodoro molto spessa, non intasi il filtro impedendo il passaggio della polpa dai fori ; qualora dovesse manifestarsi questo inconveniente, smontare il filtro e ripulirlo completamente. A fine lavoro lavare e asciugare accuratamente.

A fine lavoro, **lavare ed asciugare** molto accuratamente ogni singolo componente con esclusione del motore che va soltanto pulito con un panno leggermente umido, asciugare, in modo da eliminare ogni residuo di prodotto (pomodoro, carne,) che potrebbe nel tempo accumularsi e danneggiare la prestazione della macchina.

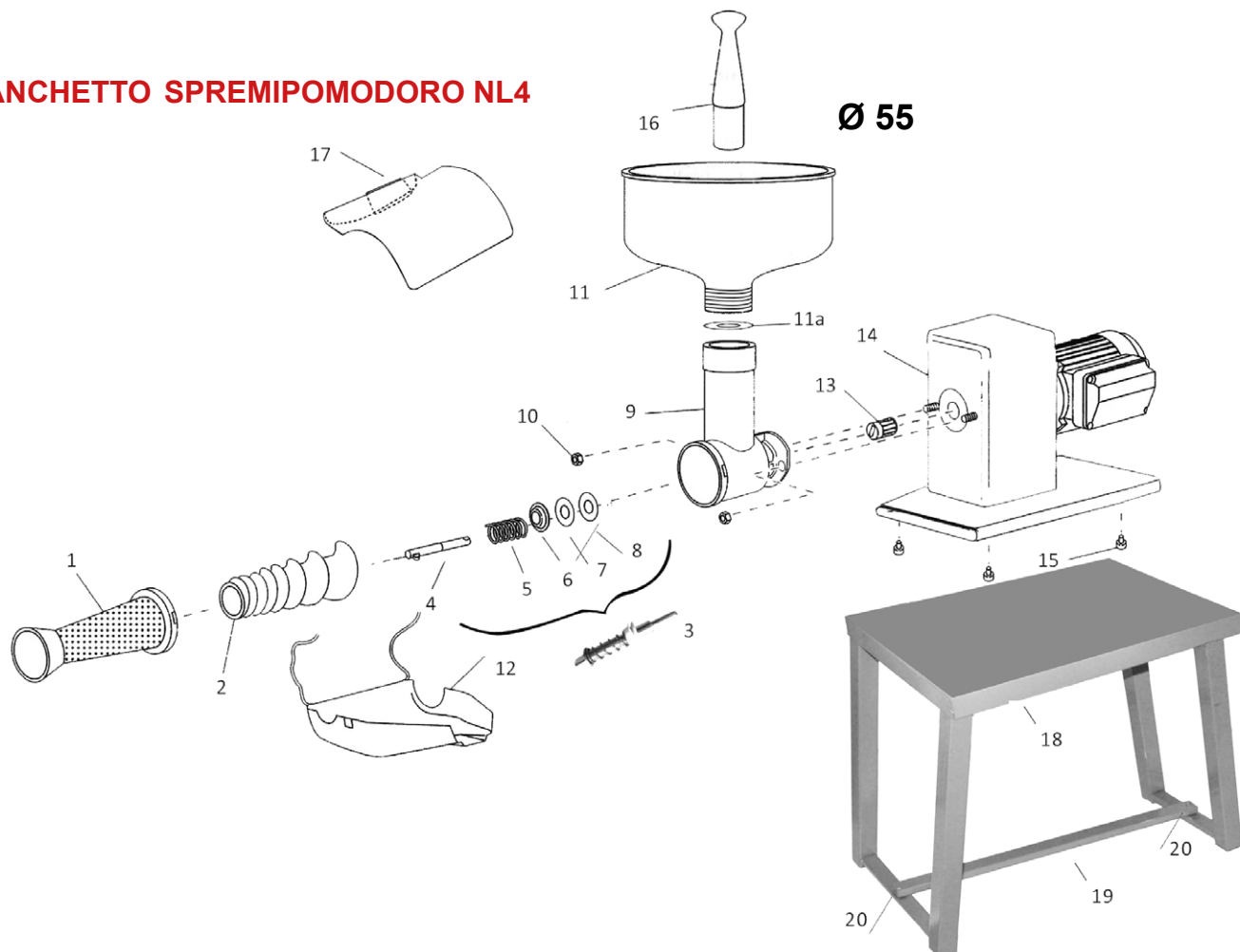
DISFUNZIONI:

Qualora durante il lavoro si dovesse verificare un blocco del motore, si dovrà tempestivamente spegnere l'apparecchio per evitare il surriscaldamento ed il definitivo danneggiamento del motore stesso.

- Per fermare l'apparecchio esercitare una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: OFF oppure O); staccare la spina della presa di corrente; procedere quindi allo smontaggio della vaschetta, del filtro (1) e dell'elica (2) e ripulirli dal prodotto in eccesso.

Per procedere ulteriormente nel lavoro rimontare il tutto e riaccendere l'apparecchio. Per ulteriori e diverse disfunzioni consultare prontamente il Centro Assistenza Autorizzato.

BANCHETTO SPREMIPOMODORO NL4



DESCRIZIONE COMPONENTI

N.	Descrizione	Codice
1	Filtro NL 4	OM-2200-E1
2	Elica in resina NL 4	OM-2200-CE
3	Perno traino completo Ø 15 - Inox	OM-2400-B
4	Perno acciaio Ø 15 - Inox	OM-2400-B1
5	Molla Ø 15	OM-2400-B2
6	Distanziale conico nylon Ø 15	OM-2400-B8
7	Rondella teflon Ø 15	OM-2400-B9
8	Rondella gomma Ø 15	OM-2400-B10
9	Corpo alluminio NL.4 con bocca filettata interasse 62 mm	OM-2811-EF
10	Dado 8MA	OM-2800-D3
11	Imbuto cm.26 con vite grande	OM-2300-E
11a	Guarnizione grande per imbuto	OM-2810-G
12	Vaschetta con filo NL. 4	OM-2250-F
13	Innesto sinterizzato CH8	OM-2401-G4
14	Motoriduttore per NL3/NL. 4	A seconda della motorizzazione
15	Piedino in gomma per NL.4	OM-2800-B3
16	Pestello Ø 55	OM-2401-B4
17	Paraschizzo NL4 medio	OM-2400-A1
18	Banchetto Sprempomodoro NL4	OM-2830-BEB
19	Asta	OM-2830-BEA
20	Viti e bulloni 6MA	OM-2830_BEV

INFORMAZIONI PER GLI UTENTI SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE OBSOLETE (PER I NUCLEI FAMILIARI PRIVATI)

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente. Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino. In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.



PER GLI UTENTI AZIENDALI NELL'UNIONE EUROPEA

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI AL DI FUORI DELL'UNIONE EUROPEA

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea. Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.



Tomato SQUEEZER NL4 WITH TABLE



- **OM-2820-EE** • Electric Tomato SQUEEZER WITH TABLE NL5 NL5 400W • HP 0,37 • 2 POLS
- **OM-2830-EE** • Electric Tomato SQUEEZER WITH TABLE NL5 NL5 600W • HP 0,60 • 2 POLS
- **OM-2812-EE** • Electric Tomato SQUEEZER WITH TABLE NL5 NL5 1100W • HP 0,60 • 2 POLS
- **OM-2815-EE** • Electric Tomato SQUEEZER WITH TABLE NL5 NL5 1400W • HP 0,60 • 2 POLS
- **OM-2701-E** • TOMATO SQUEEZER ACCESSORY NL5

Dear Customer, Thank you for choosing a **New O.M.R.A.** product. The selection of materials and the characteristics of its components are the result of extensive testing, which has led to the creation of appliances that are extremely reliable, durable, and functional.

The appliance you have chosen will soon become indispensable to you. We therefore recommend that you read the instructions carefully in order to obtain maximum performance from your appliance.

The NL4 tomato juicer with Tableis also suitable for processing other fruits to make preserves, juices, and jams.

BEFORE USE

Before using the appliance, carefully read the information contained in this manual. It includes important instructions regarding use, safety, and maintenance of the accessory. Keep these instructions within easy reach and, if necessary, pass this manual on to the next owner of the appliance.

- **New O.M.R.A.** electrical appliances comply with current technical standards and meet the legal requirements governing appliance safety.
- The appliance complies with regulations concerning radio interference suppression.



SAFETY WARNINGS

- Connect the appliance only to alternating current with a voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- The appliance must not be operated if:
- The appliance or the power cord is visibly damaged;
- The appliance is not fully assembled and complete with all its parts;
- A defect is suspected following a fall, strong impact, etc.
- Never unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never pull the power cord over sharp edges or allow it to be crushed.
- Use only suitable extension cords that are in perfect condition.
- Do not immerse the appliance in water.
- The parts of the appliance that conduct electricity (power cord, motor, switch, etc.) must never come into contact with water.
- Do not store the appliance outdoors.
- Any repairs must be carried out only by qualified personnel.
- Improper repairs may cause serious hazards for the user.
- The tomato juicer is an electrical appliance and, as such, must be kept out of the reach of children.
- During operation, use only the supplied pusher to feed tomato (or other food) into the appliance; do not use your hands or other utensils such as wooden spoons, cutlery, etc.
- Do not leave the appliance unattended while in operation. If you need to step away, even for a short time, switch it off.

May 2026

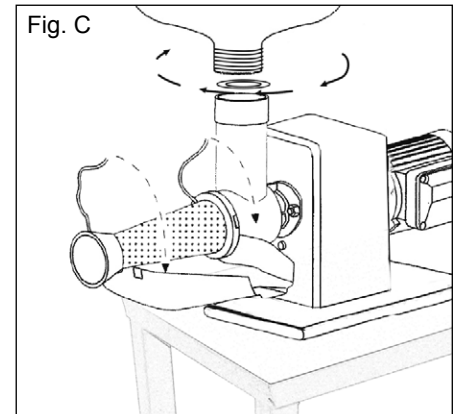
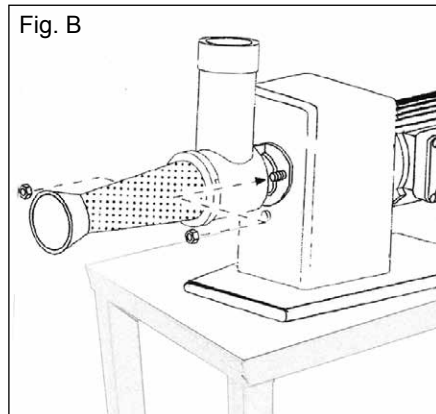
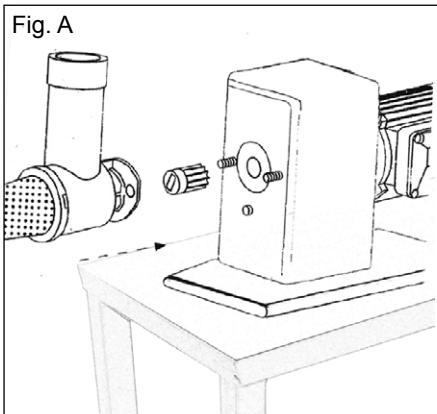
NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerno.it - www.montiniguerno.it

GENERAL WARNINGS

- Before using the appliance for the first time, thoroughly wash each individual part of the tomato juicer attachment to remove any possible manufacturing residues.
- Assembly and disassembly operations must always be carried out with the power plug disconnected from the electrical outlet.
- Do not operate the appliance when empty.
- Avoid introducing an excessive quantity of tomatoes (or other food) into the body (9).
- Avoid applying excessive pressure when pressing the product into the body using the appropriate pusher.
- During operation, the appliance must be able to cool properly; therefore, do not cover it with cloths, cardboard, etc. Always keep the cooling fan unobstructed. Do not place the motor against walls, boxes, containers, or other objects.
- No liability is accepted for damage caused by improper use or by uses other than those intended.
- Ensure proper separate disposal of the packaging materials.

ASSEMBLY OF THE APPLIANCE



Assembly and disassembly of the appliance must always be carried out with the power plug disconnected from the electrical outlet. The assembly of the tomato juicer attachment is extremely simple and quick. The accessory comes fully assembled in the packaging. To mount it onto the geared motor, proceed as follows:

- Fig. A: Insert the sintered drive coupling (13) into its dedicated slot and place the entire accessory onto the geared motor (14).
- Fig. B: Using a 12–13 mm wrench (not included), tighten the corresponding nuts (10) moderately.
- Fig. C: Position the tray (12) in its designated housing and insert the funnel into the body, securing it with the corresponding gasket.
-

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

- The product to be juiced must be pre-cut into pieces that can easily fit into the funnel (11) and body (9).
- Place two containers (not included): one under the end of the filter (1) to collect the peels, and a larger one under the end of the tray (12) to collect the juice.
- During operation, use the supplied pusher to feed the tomatoes (or other food) into the appliance; do not use your hands or other utensils such as wooden spoons, cutlery, etc.
- Avoid introducing an excessive amount of tomatoes (or other food) into the body (9).
- Avoid applying excessive pressure when pressing the product into the body (9) using the pusher.
- During processing, the product must be fed continuously and evenly into the body.
- Do not operate the appliance empty.
- Discard the product processed during the first few seconds of operation.
- Do not leave the appliance unattended during operation. If you need to step away, even briefly, switch it off.
- Do not use the geared motor's reverse function (14) (switch in the "||" position, if present depending on the motor type).

START-UP

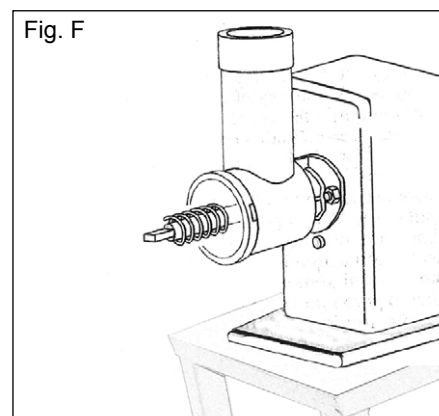
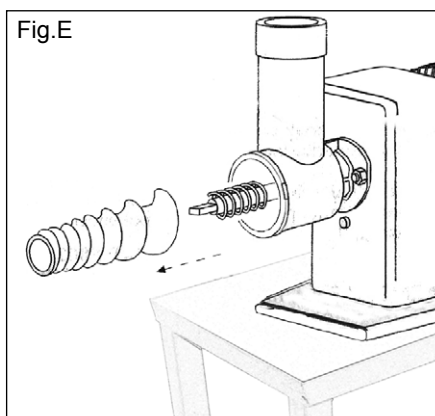
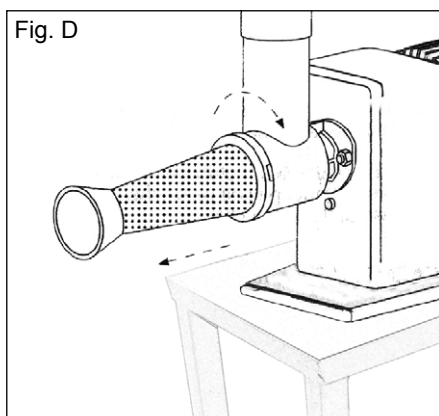
Dopo aver letto attentamente le avvertenze di sicurezza, le avvertenze generali e le indicazioni generali per l'uso, si può passare alla messa in esercizio dell'apparecchio:

- Srotolare completamente il cavo e posizionarlo in modo tale che non causi intralcio durante il lavoro ;
- Inserire la spina del cavo nella presa corrente ;
- Mettere in funzione l'apparecchio esercitando una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: ON oppure I)

IN CASE OF INTERRUPTION OR AFTER USE:

To stop the appliance, press the switch lightly (marked OFF or O).

- Unplug the appliance from the electrical outlet, avoiding pulling on the cord.
- In the event of a temporary or sudden power interruption (e.g., storms, public works, etc.), disconnect the appliance as described above.



CLEANING AND MAINTENANCE:

Before cleaning the appliance, ensure that the power plug is disconnected from the electrical outlet. Carefully disassemble the appliance in reverse order of the steps described in the “Assembly of the Appliance” section, then proceed as follows:

Fig. D: Remove the tomato juicer assembly by rotating the filter (1) clockwise and extracting it.

Fig. E: Remove the auger.

Fig. F: Remove the pin. Clean the body (9), auger (2), and complete pin manually in warm water with a common hand dishwashing detergent. **DO NOT WASH THESE COMPONENTS IN THE DISHWASHER.** Only the filter (1), funnel (11), and tray (12) are dishwasher safe.



Pay close attention to the condition of all gaskets and replace them when necessary. Do not wash the geared motor (14) in water, and never immerse any electrical parts (power cord, motor, switch, etc.) in water. For cleaning the motor surfaces, use a slightly damp cloth.

USAGE WARNINGS:

After thoroughly drying all components, check the gaskets again and replace any that show wear.

Once every part is washed and dried, place the geared motor on the table and reassemble the body, pin, auger, and filter (as in Fig. A), referring to the user and maintenance manual.

Important: To prevent wear between the auger and filter, **never start the machine empty.**

It is recommended, before starting work, to run one or more tomatoes over the surfaces of the auger and the inner part of the filter to moisten the contact surfaces.

Then, insert the tomatoes in small pieces from the top of the body, turning the machine on and off immediately. Repeat this process until each auger blade is filled with tomato. Only now can the machine be turned on continuously for processing. If the machine is not being fed continuously, it must be turned off.

PRACTICAL TIPS AND PRECAUTIONS:

Raw or Cooked?

Many users ask whether the machine can be used for raw or already boiled tomato puree.

Boiled puree: Blanched and drained tomatoes are easier to process.

Raw puree: Care must be taken with tomatoes that have very thick skins, as these may clog the filter and prevent pulp from passing through. If this occurs, remove the filter and clean it thoroughly.

At the end of each work session, wash and dry each component carefully. The motor should only be cleaned with a slightly damp cloth. Ensure all residues (tomato, meat, etc.) are removed, as accumulated residues can damage the appliance's performance over time.

DISFUNZIONI:

In Case of Motor Blockage, If the motor stops during operation, immediately turn off the appliance to prevent overheating and permanent damage.

SQUEEZER the switch lightly (OFF or O) to stop the appliance.

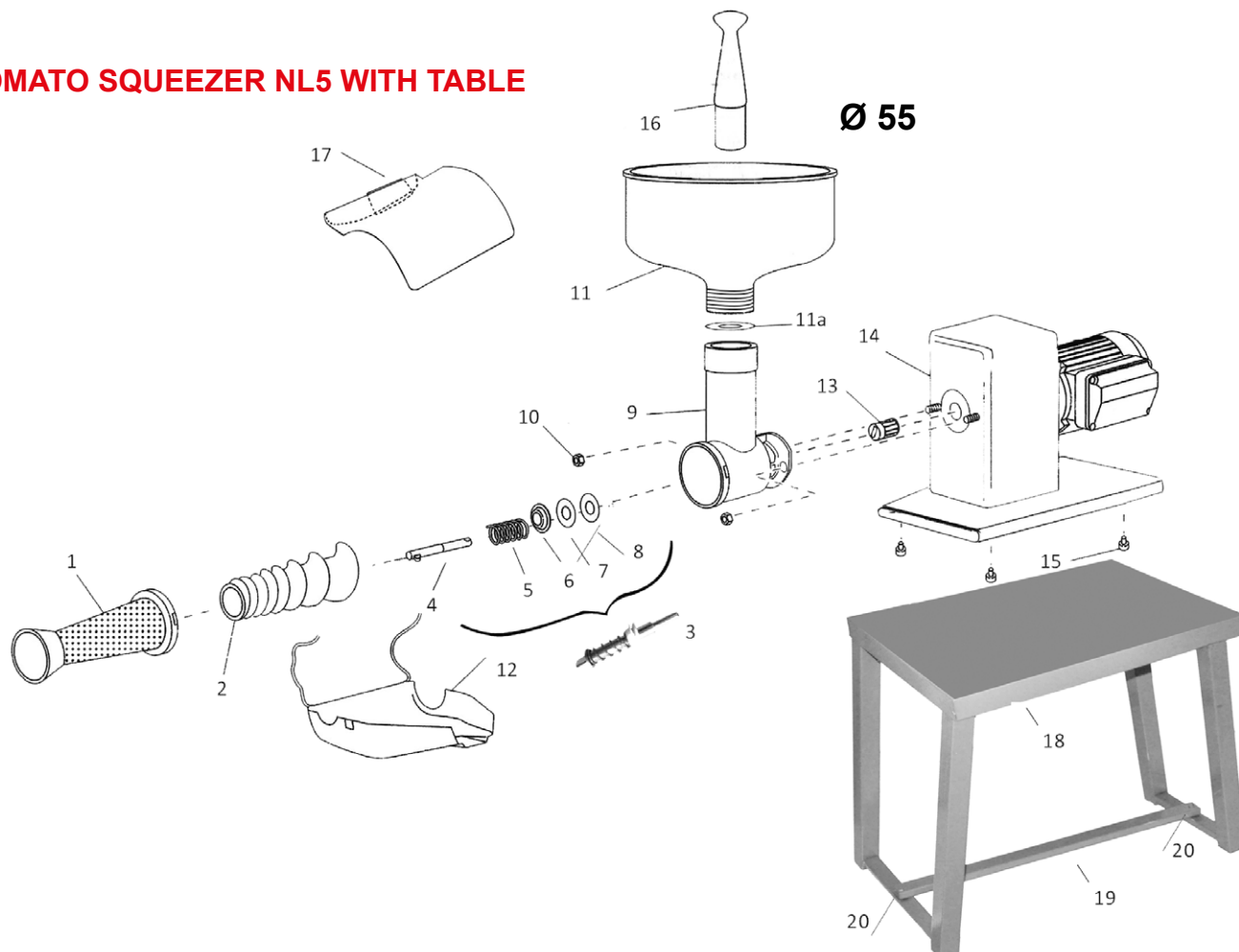
Unplug the appliance from the electrical outlet.

Disassemble the tray, filter (1), and auger (2) and remove any excess product.

To continue operation, reassemble all components and restart the appliance.

For other malfunctions or issues, promptly contact an Authorized Service Center.

TOMATO SQUEEZER NL5 WITH TABLE



COMPONENT DESCRIPTION

N.	Description	Code
1	Filter NL4	OM-2200-E1
2	Resin auger NL4	OM-2200-CE
3	Complete drive shaft Ø 15 – Stainless steel	OM-2400-B
4	Steel shaft Ø 15 – Stainless steel	OM-2400-B1
5	Spring Ø 15	OM-2400-B2
6	Conical nylon spacer Ø 15	OM-2400-B8
7	Teflon washer Ø 15	OM-2400-B9
8	Rubber washer Ø 15	OM-2400-B10
9	Aluminum body NL4 with threaded inlet – 62 mm center distance	OM-2811-EF
10	Nut 8MA	OM-2800-D3
11	Funnel 26 cm with large screw	OM-2300-E
11a	Large funnel gasket	OM-2810-G
12	Tray with wire NL4	OM-2250-F
13	Sintered coupling CH8	OM-2401-G4
14	Gear motor for NL3 / NL4	OM-2800-MR
15	Rubber foot for NL4	OM-2800-B3
16	Pusher Ø 55	OM-2401-B4
17	Medium splash guard NL4	OM-2400-A1
18	Tomato Squeezer Banquet	OM-2830-BEB
19	Auction	OM-2830-BEA
20	6MA screws and bolts	OM-2830_BEV



INFORMATION FOR USERS ON THE DISPOSAL OF ELECTRICAL EQUIPMENT AND OBSOLETE ELECTRONICS (FOR PRIVATE HOUSEHOLDS)

This symbol on the products and/or accompanying literature means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted free of charge. Alternatively, in some countries it may be possible to return the products to the local reseller, when purchasing a new equivalent product. Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. For further details, please contact your local authority or the nearest designated collection point. In case of incorrect disposal of this waste material, penalties may apply, according to national laws.

FOR BUSINESS USERS IN THE EUROPEAN UNION

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

INFORMATION ON DISPOSAL IN COUNTRIES OUTSIDE THE EUROPEAN UNION

This symbol is only valid in the European Union. If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

TAGLIANDO DI GARANZIA

DA CONSERVARE ASSIEME ALLA RELATIVA RICEVUTA FISCALE

Modalità per l'ottenimento della garanzia:

1. Far timbrare dal rivenditore.

All'atto della consegna dell'apparecchio sarà Vostra cura far apporre il timbro del nostro rivenditore unitamente al numero e alla data della relativa ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

2. Conservare questo tagliando.

Il tagliando, regolarmente compilato, deve essere trattenuto dall'utente assieme alla relativa ricevuta fiscale. Solamente questi due documenti daranno diritto alla garanzia. Dovranno essere entrambi presentati ai tecnici autorizzati in caso di richiesta di intervento.

Nome		Cognome	
Via/Piazza			
Cap		Località	
Telefono		Data di acquisto	
Modello		Codice articolo	

Norme generali di garanzia:

Con questa garanzia al Cliente, la NEW O.M.R.A. garantisce che questo prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione, quando venga acquistato originariamente dal Cliente presso il rivenditore, per un periodo di 24 mesi. Se durante questo periodo di garanzia il prodotto si dimostra difettoso a causa di materiali o fabbricazione scadenti il ns. centro di assistenza di Villa Carcina – Via Del Lavoro, 08 – riparerà senza alcuna spesa il prodotto stesso.

Condizioni:

- La garanzia verrà riconosciuta solo se il certificato di garanzia verrà presentato con la fattura/scontino fiscale originale rilasciata al Cliente dal rivenditore e se il certificato di garanzia riporta rispettivamente: A) i dati dell'acquirente perfettamente compilati; B) timbro e firma del rivenditore. La NEW O.M.R.A. si riserva il diritto di rifiutarsi di riconoscere la garanzia se queste informazioni sono state rimosse o manomesse dopo l'acquisto originario del prodotto da parte del Cliente presso il rivenditore o al momento in cui è stato definito il termine di acquisto.
- Questo prodotto non verrà considerato difettoso per materiali o fabbricazione se dovrà essere adattato, cambiato o regolato per conformarsi a norme di sicurezza/tecniche nazionali o locali in vigore in un paese da quello per il quale il prodotto era stato originariamente progettato o fabbricato. Questa garanzia non coprirà tali adattamenti, cambiamenti, regolazioni o tentativi di ciò, eseguiti correttamente o no, né qualsiasi danno derivante da essi.
- Questa garanzia non copre: a) controlli periodici, manutenzione e riparazioni o sostituzioni di parti, dovute alle norme usura; b) costi di trasporto e rischi legati direttamente o indirettamente alla garanzia di questo prodotto; c) danni a questo prodotto derivanti da: c1) incuria ed uso improprio, compreso ma non limitato al mancato uso di questo prodotto per i suoi scopi normali o secondo le istruzioni dell'NEW O.M.R.A. sull'uso adeguato, la manutenzione e l'installazione; in contrasto con le norme di sicurezza in vigore nel paese nel quale viene usato il prodotto; c2) riparazioni eseguite da Centri Assistenza autorizzati; c3) incidenti, cause di forza maggiore o cause non dipendenti dalla volontà della NEW O.M.R.A., compresi ma non limitati a fulmini, acqua, fuoco, disordini pubblici e azione inadeguata.
- Questa garanzia non influisce sui diritti del Cliente prescritti dalla legge secondo la legislazione nazionale applicabile in vigore, né tanto meno sui diritti del Cliente nei confronti del rivenditore derivanti dal contratto di vendita-acquisto. In assenza di legislazione nazionale applicabile, questa garanzia sarà la sola ed unica salvaguardia del Cliente e né la NEW O.M.R.A., né i suoi distributori, saranno responsabili per alcun danno accidentale o indiretto per la violazione di qualunque garanzia esplicita o implicita di questo prodotto.

Timbro e firma del rivenditore

Scontrino fiscale

NEW O.M.R.A. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

WARRANTY CERTIFICATE

KEEP THIS SLIP WITH RELEVANT CUSTOMER RECEIPT

How to implement your warranty:

1. Have this slip stamped by the dealer.

Upon delivery of the appliance, ask the dealer to affix his stamp as well as number and date of the relevant customer receipt issued at the moment of the purchase

2. Keep this slip.

The user is required to keep this slip, duly filled in, with the relevant customer receipt; Only these two documents entitle the user to the warranty and both of them must be produced to the authorised technicians in case their intervention is required.

Name	Surname
Adress <hr/>	
Postcode	Town
Tel. No	Date of purchase
Model	Art. code

General Warranty terms:

NEW O.M.R.A. guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of 12 months, if the Customer directly purchases the appliance from one of our dealers. In the event that, within this warranty period, the products should prove to be faulty due to poor quality materials or workmanship, our Authorised Service Centre in Italy – Via Del Lavoro, 08– 25069 Villa Carcina – Brescia will repair this appliance without charging for workmanship or any parts.

Conditions:

- The warranty is valid only if the warranty certificate is produced along with the original invoice/receipt issued to the Customer by the dealer and if the warranty certificate states: A) the perfectly filled-in purchaser's particulars; B) the dealer's stamp and signature. NEW O.M.R.A. reserves the right to refuse to recognise the warranty validity if this information has been eliminated or tampered with after the Customer's original purchase of the product from the dealer or at the moment the terms of purchase have been defined.
- This product is not considered as faulty in materials or workmanship, in the event it must be adjusted, changed or modified in order to comply with local or national technical/safety rules in force in a country other than the country where it has been originally designed and manufactured. This warranty will not cover such adjustments, changes or modifications or attempts to do that, whether currently carried out or not, nor will it cover damages caused by them.
- This warranty does not cover: a) periodical checks, maintenance, repairing or replacing of parts, due to normal wear; b) transport expenses and transport risks directly or indirectly connected to this product warranty; c) damages to this product caused by: c1) negligence and misuse, including – but not limited to – failure in using this product for its normal purposes or according to the instructions from NEW O.M.R.A. about its correct use maintenance and installation, in disagreement with technical/safety rules in force in the country where the product is used, c2) repair carried out in un-authorised Service Centres; c3) accidents due to circumstances beyond our control or not due to NEW O.M.R.A., fault, including but not limited to lightning, water, fire, riots and insufficient ventilation.
- This warranty has no influence on the Customer's rights stated by the law under the applicable national legislation in force, nor on the Customer's rights towards the dealer arising from the contract of sale. In the absence of any applicable national legislation, this warranty will act as the only safeguard for the Customer and neither NEW O.M.R.A. nor its distributors will be held liable for any accidental or indirect damages due to the infringement of any explicit or implicit warranty of this product.



MONTINI GUERINO srl

Via del Lavoro, 8 • 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 • Fax +39 030 8901327
info@montiniguerrino.it • www.montiniguerrino.it



YouTube Montini Guerino S.R.L.



SPREMY • Macchina 225W

art. 850M

Sprempomodoro elettrico
Spremy con elica in resina

Produzione oraria 150kg/h



Accessori

art. 872M

Accessorio tritacarne **TC5**
con elica in alluminio, coltello
e piastra Ø 6 in acciaio
Produzione oraria 10kg/h



art. 852M

Accessorio grattugia
con 1 rullo in acciaio



art. 852M-4R

Accessorio grattugia
con 4 rulli in acciaio



GRATTUGGIA ELETTRICA

Grattugia elettrica Mod. Martina

art. OM-2925-BI

Grattugia elettrica bianca



Grattugia elettrica 380w

art. OM-3000-L (Alluminio)

art. OM-3000-BI (Bianca)

art. OM-3000-RO (Rossa)

art. OM-3000-NE (NERA)

Grattugia elettrica
con rullo in acciaio



SPREMI POMODORO MANUALE

IN ALLUMINIO

art. OM-2200-AL N4

art: OM-2300-AL N5

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



IN GHISA VERNICIATA

art. OM-2200-E N4

art: OM-2300-ER N5

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



TORCHIETTO PASTA MANUALE

art. OM-4003

Torchietto pasta manuale
con elica in ottone
con 3 trafile
in ottone e 8 trafile
in resina



SPREMI POMODORO 400W

art. OM-2800-E • NL3 200 kg/h

art. OM-2810-R • NL4 300 kg/h

art. OM-2820-E • NL5 400 kg/h

Sprempomodoro elettrico
con elica in resina



SPREMI POMODORO NL 5 con INVERTER

art. OM-2820-5E NL5 • HP 0.60 400 kg/h

art. OM-2712-5 NL5 • HP 1,2 400 kg/h

art. OM-2715-E NL5 • HP 1,5 400 kg/h

Sprempomodoro elettrico
con elica
in resina



NEW O.M.R.A.

TRITACARNE TC8 • 400W

art. **OM-2810 - 2N** • **400W** • 30 kg/h

art. **OM-2810 - 8N** • **400W** • 30 kg/h

Tritacarne elettrico

con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio



TRITACARNE TC12 con INVERTER

art. **OM-2700-2** • **HP 0,60** • 40 kg/h

art. **OM-2712-12** • **HP 1,2** • 40 kg/h

art. **OM-2715-12** • **HP 1,5** • 40 kg/h

Tritacarne elettrico TC12
con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio



TRITACARNE TC22 con INVERTER

art. **OM-2700-5-L** **HP 0,60** • 100 kg/h

art. **OM-2712-22-L** **HP 1,2** • 100 kg/h

art. **OM-2715-22-L** **HP 1,5** • 100 kg/h

Tritacarne elettrico TC22
corpo in alluminio lungo
con Ghiera in alluminio,
Elica in ghisa nichelata,
coltello e piastra
Ø 8 in acciaio



TORCHIO PASTA

HP 0,50 NEW 1400 RPM Mec 63 4poli

art. **OM-4740** • **HP 0,50**

Torchio pasta con elica
in ottone e due trafile
in ottone



ECOLINE

art. **OM-4855** • **370W**

4 poli - 1400 RPM

Tritacarne TC5
con elica in alluminio,
coltello e piastra Ø
6 in acciaio



art. **OM-4870** • **370W**

4 poli - 1400 RPM

Tritacarne TC8 con elica in
alluminio, coltello e piastra
Ø 8 in acciaio



art. **OM-4865** • **370W**

4 poli - 1400 RPM

Torchio pasta con elica in
alluminio
e due trafile in ottone



MACINAGRANAGLIE

HP 0,50 NEW 1400 RPM Mec 63 4poli

art. **OM-6040** • **HP 0,5**

Macinagranaglie
con accessorio



BANCHETTO mod. COUNTRY



- art. **OM-2850-EE NL3** • **400W** • 200 kg/h

- art. **OM-2840-EE NL4** • **400W** • 300 kg/h

- art. **OM-2820-EE NL5** • **400W** • 400 kg/h

- art. **OM-2830-EE NL5** • **600W** • 400 kg/h

- art. **OM-2812-EE NL5** • **HP 1,2** • 400 kg/h

- art. **OM-2815-EE NL5** • **HP 1,5** • 400 kg/h

Banchetto spremipomodoro

